

# ALL DAY DINING MENU

FROM 12.30 TO 10.15 PM

## GIO'S RESTAURANT SPECIALS

Burrata di Andria con Panzanella di pane integrale, concassè di pomodori datterini e capperi 26  
*Burrata from Andria, whole wheat bread Panzanella, cherry tomato concassè and capers*

Linguina monograno Felicetti con carbonara al tartufo 38  
*Monograno Felicetti Linguine with truffle carbonara*

Ombrina 'aglio olio peperoncino', spinaci saltati e purèa di sedano rapa 44  
*Croaker with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée*

Filetto di Scottona al rosmarino, jus, funghi Cardoncelli e tartufo di stagione 54  
*Scottona beef tenderloin with rosemary, veal jus, Cardoncelli mushrooms and seasonal truffle*

## ST. REGIS BAR'S ALL-DAY DINING

Classica insalata italiana verde con pomodorini e scaglie di Parmigiano 18  
*Classic Italian green salad with cherry tomatoes and Parmigiano*

Selezione di quinoa rossa e nera, verdure croccanti, crema di ceci e menta 18  
*Selection of red and black quinoa, crunchy vegetables with chickpeas cream and mint*

Zuppa biologica dell'orto di Venezia 25  
*Organic soup from Venice's garden*

Classic Caesar Salad 28  
*Classic Caesar Salad*  
- con pollo BIO e bacon 32  
- with bio chicken and bacon  
- con gamberoni 38  
- with prawns

Culatello di Zibello e Monte Veronese DOP 34  
*Culatello ham with Monte Veronese DOP*

Caroline Classic - Toast prosciutto cotto e formaggio Montasio con patatine fritte 20  
*Caroline Classic - Ham and Montasio cheese toast served with French fries*

Sandwich aperto di pane integrale tostato con salmone e avocado 30  
*Salmon and avocado open sandwich made with wholegrain toasted bread*

Hamburger di Fassona con bacon, Asiago, cipolle caramellate e patate dolci 38  
*Fassona beef burger with bacon, Asiago cheese, caramelized onions and sweet potato fries*

Club Sandwich con pollo, bacon, uovo, lattuga, pomodoro, maionese al finocchietto e patate fritte 38  
*Club Sandwich with chicken, bacon, egg, lettuce, tomato, fennel mayonnaise and French fries*

## CONTORNI | SIDES

Patate di Montagna al forno 10  
*Baked Mountain potato*

Radicchio rosso di Treviso fondente con riduzione di Aceto Balsamico 15  
*Radicchio di Treviso with Balsamic Vinegar reduction*

## DOLCI | DESSERTS

The St. Regis Tiramisu 20  
*The St. Regis Tiramisu*

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia 20  
*Chocolate brownie with vanilla ice-cream*

Cannolo Siciliano autentico con ricotta e cioccolato di Modica 18  
*The authentic Cannolo from Sicily with ricotta and chocolate from Modica*

Please inform the staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering  
All prices listed in EURO. Lunch cover 6 Euros | Dinner cover 9 Euros.  
For any dietary restrictions please do not hesitate to bring them to our attention.  
Consuming raw or uncooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.



# SHAKING TRADITION

AUTHENTIC ITALIAN CUISINE  
WITH A TWIST.

Gio's, presenta una cucina italiana fine-casual deliziosamente realizzata con elementi dirompenti. Gli ingredienti sono freschi, semplici ma squisiti, sapientemente selezionati e preparati con fantasia. Il mercato locale è la forza trainante del menu stagionale in continua evoluzione.

Tutti i nostri piatti sono presentati nella sofisticata porcellana Ginori 1735, che svela un modo elegante di cenare fuori dagli schemi, e allo stesso tempo incorniciano ogni nostro piatto.

Vi auguriamo una deliziosa esperienza culinaria.

*Gio's, presents Italian fine-casual cuisine exquisitely crafted with disruptive elements. Featuring fresh, simple, yet exquisite ingredients – expertly sourced and imaginatively prepared. The local farmer's market is the driving force behind the seasonal, ever-changing menu.*

*All our dishes are presented in the sophisticated Ginori 1735 porcelain, unveiling an elegant way to dine outside the box, framing exquisitely our cuisine.*

*We wish you a delightful dining experience.*



VEGAN



GIO'S SIGNATURE